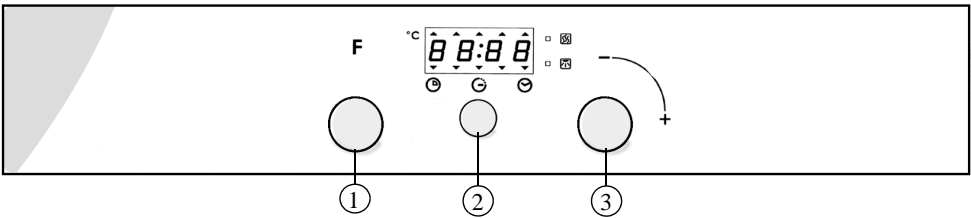


부속품

- 그릴드
- 구이판
- 물받이

오븐 기능 테이블

기능 표시 기호	기능	사전 설정 온도 / 조리 위치	기능 설명 (사용 설명서의 세부 설명 참조)
0	오븐 끄기	-	-
	오븐등	-	오븐등을 켭니다.
	MLTF (온도 유지)	35C	일정 온도 유지 35°C 또는 60°C.
	정적	200C	특정 조리 위치에서 조리할 때 사용. 예열
	패스트리 (정적 + 팬)	175C	같은 온도에서 두 단계 위치에서 모두 조리할 때 사용
	팬	160C	같은 온도에서 두 단계 이상의 위치에서 조리할 때 사용
	터보팬	160C	조리 대상: 큰 과일 케, 양념 야채, 탕발, 닭고기
	그릴	3	작은 미트나 토스트 등을 구울 때 사용
	터보 그릴 (그릴 + 팬)	3	큰 미트를 구울 때 사용
	프로그램	PI	피자, 빵, 포카시아 등을 구울 때 사용



1. 선택 손잡이: 오븐 기능 선택.
2. 여러 가지 기능을 선택하고 확정하는 버튼 (한 번만 눌러야 작동됨)
3. 일일 시간, 요리 시간, 요리 종료 시간, 온도와 전원 설정 손잡이 (기능 P).

Push-push 손잡이

- 이 손잡이는 중간 부분을 눌러 사용합니다.
- 손잡이를 원하는 방향으로 돌립니다.
- 요리가 끝나면, “0” 으로 표시된 원래 위치로 다시 돌려 놓은 후 다시 눌러 원래 설정대로 돌려 놓습니다.

오븐 작동하기

오븐이 전원에 처음으로 연결되었거나, 정전 이후 다시 연결한 경우, 액정 화면에 “STOP” 메시지가 나타납니다.

오븐을 작동하려면






















- 손잡이 1 을 “0” 으로 돌립니다.
- 버튼 2 를 누릅니다. 액정 화면에 “--:--” 기호가 나타납니다.

오븐 사용법에 대한 설명을 보려면, 프로그램 설명서를 참조하십시오.

그릴 기능을 사용하는 요리 테이블

조리물	기능	예열 (5 분)	조리 위치 (1 단부터 위로)	브라운 닝	조리 시간 (분)
우둔살 스테이크		X	4	5	35 - 45
케틀릿		X	4	5	30 - 40
소시지		X	4	5	30 - 40
폭찹스		X	4	5	25 - 35
생선		X	4	5	30 - 40
닭다리		X	4	5	35 - 40
불고기		X	4	5	30 - 35
돼지갈비		X	4	5	20 - 35
닭 반마리		X	3	5	45 - 50
닭 반마리		-	3	5	45 - 55
닭 한마리		-	3	5	60 - 70
로스트 (돼지고기, 쇠고기)		-	3	5	75 - 90
오리고기		-	2	5	80 - 90
양고기 다리		-	3	5	90 - 120
로스트비프		-	3	5	90 - 120
구운 감자		-	3	5	40 - 50
황새치 케틀릿		-	3	5	35 - 45

요리 테이블

조리물	기능	예열 (10 분)	조리 위치 (1 단부터 위로)	온도 (°C)	조리 시간 (분)
고기 새끼양고기, 새끼염소, 양 고기		X	2	200	60 - 80
		X	2	190	70 - 90
		X	2	190	60 - 80
로스트 (송아지고기, 돼지고기, 쇠고기) (kg. 1)		X	2	200	70 - 90
		-	2	190	60 - 80
		-	2	190	60 - 80
닭고기, 토끼고기, 오리고기		X	2	200	70 - 80
		-	2	190	60 - 70
		-	2	190	70 - 80
칠면조 (kg. 6) + 조리 위치 3 단 브라운닝		X	1	200	160 - 180
		X	1	190	150 - 180
		X	1	190	150 - 180
거위고기 (2 Kg)		X	2	200	120 - 130
		X	2	190	100 - 120
		X	2	190	110 - 120
생선 (한마리) (1-2 kg) 도미, 농어, 참치, 연어, 송어		X	2	200	60 - 70
		-	2 - 3	190	65 - 75
		-	2 - 3	190	60 - 70
생선 (케틀릿) (1 kg.) 황새치, 참치, 연어, 대구		X	2	200	45 - 55
		-	3	190	50 - 55
		X	2	190	45 - 55

주의: 팬을 이용하는 정적 기능을 사용할 때는 브라운닝 기능을 이용하시기 바랍니다 (조리 위치 1-3).

조리물	기능	예열 (10 분)	조리 위치 (1 단부터 위로)	온도 (°C)	조리 시간 (분)
야채 양념 후추		X	2	200	50 - 60
		X	2	190	35 - 45
		-	2	180	55 - 60
		-	2	190	50 - 60
양념 감자		X	2	200	50 - 55
		-	2	180	50 - 60
		-	2	190	35 - 45
구운 감자		X	2	200	40 - 50
		-	2	190	45 - 50
		-	2	190	45 - 50
그라탱 요리의 야채 재료 (예 . 회향, 양배추, 아스파 라거스, 셀러리)		X	2	200	35 - 45
		-	3	180	40 - 50
		-	2	190	40 - 50

조리물	기능	예열 (10 분)	조리 위치 (1 단부터 위로)	온도 (°C)	조리 시간 (분)
과자, 패스트리 등 부룬 케익 (카스텔라)		X	2	160	30 - 40
		-	3	150	35 - 45
		-	3	160	30 - 40
파이 (치즈)		-	2	180	90 - 95
		-	2	160	70 - 80
		-	2	170	90 - 95
과일 파이		X	2	180	25 - 35
		-	3	180	45 - 50
		-	2	180	30 - 40
애플 스트루들		X	2	200	40 - 45
		X	3	200	45 - 50
		-	2	180	45 - 50
비스켓		X	2	180	20 - 30
		-	1 - 3	160	30 - 40
		-	2 - 4	180	25 - 35
크림 퍼프		X	2 - 4	190	25 - 35
		X	1 - 3	180	40 - 50
		X	2 - 4	190	30 - 40
세이버리 파이		X	2	200	50 - 55
		X	3	180	55 - 60
		X	2	200	40 - 50
라자냐		X	2	200	45 - 55
		-	2	190	45 - 55
		-	2	190	45 - 55
양념 과일 파이 예 : 파인애플, 복숭아		X	2	200	35 - 45
		-	2	180	45 - 50
		-	2	180	40 - 50
머랭		X	2	90	120 - 150
		-	1 - 3	80	150 - 180
		-	2 - 4	100	120 - 150
볼로방		X	2	200	15 - 25
		X	1 - 3	190	25 - 30
		X	2 - 4	200	20 - 30
수플레		X	2	190	30 - 40
		-	2	180	55 - 65
		X	2	190	40 - 50